




TÉVREEIRO

PONTEVEDRA PROVINCIA



Deputación
Pontevedra



A close-up photograph of a hand holding a tea bud. The hand is positioned at the bottom right, with fingers gently gripping the stem. The tea bud is at the top, showing two young leaves and a central bud. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a tea plantation or garden. The lighting is natural, highlighting the texture of the leaves and the skin of the hand.

Pouca xente sabe que o té se prepara, só e exclusivamente, a partir de follas novas e gromos secos dun arbusto da especie *Camellia sinensis*. É dicir, **a planta do té é unha camelia**. Un xénero que vemos nos xardíns galegos como planta ornamental, como arbusto, como sebe ou simplemente como planta en testo para terrazas, pero que pode cultivarse para a produción de té de forma intensiva con fins comerciais ou de maneira sinxela para o consumo familiar.

Tamén é común pensar que os diversos tipos de té se obteñen de plantas diferentes. Nada máis lonxe da realidade, xa que todos proceden da mesma: a *Camellia sinensis*. Aínda que se diferencian uns doutros no tipo de tratamento e no método de procesar as follas, basicamente hai catro tipos de té: o branco, o verde, o semioxidado ou Oolong e o negro (no que se inclúe o vermello ou Pu-erh); ademais, podemos engadir as mesturas ou *blends*. Se consideramos as múltiples variedades de **C. sinensis** e as rexións de cultivo existentes dentro de cada unha destas catro categorías básicas, obtemos máis de 3.000 sabores de té en todo o mundo.



UN POUQUIÑO DE HISTORIA

O xénero *Camellia* é orixinario de rexións subtropicais da China, do Xapón e de todo o sueste asiático, e crece en bosques de clima temperado a diferentes alturas sobre o nivel do mar.

A primeira camelia que chegou a Occidente foi precisamente té e Catarina de Braganza (1638-1705) foi a impulsora do seu consumo en Europa. Crese que puido introducirse no mundo occidental da man dos navegantes, comerciantes e misioneiros europeos entre os séculos XVI e XVII.

Malia que foron os ingleses os primeiros en documentar a chegada da camelia no continente europeo, parece máis lóxico que fose introducida en Europa polos misioneiros e navegantes portugueses que xa exploraran China e Xapón no século XVI (1516 e 1543) ou polos navegantes españois que estableceran unha ruta comercial con Oriente coñecida coma a Ruta das Naos de China ou Galeóns de Manila (1565 a 1821). Non obstante, aínda non se atopou ningún documento escrito daquela época que poida confirmar esta hipótese.

A CAMELIA EN GALICIA

A camelia, tamén coñecida coma "a flor das Rías Baixas", atopou na provincia de Pontevedra unhas condicións edafolóxicas e climatolóxicas idóneas para o seu cultivo; na actualidade é a zona de todo o Estado español máis representativa en canto ao número de exemplares. Aínda que a camelia se implantou nun primeiro momento con fins ornamentais, a día de hoxe xa comezan a agromar iniciativas relacionadas co seu aproveitamento produtivo. Estase a traballar na elaboración de produtos derivados deste cultivo orientados ao mercado, coma o aceite de camelia para o uso cosmético, co que se fabrican, ademais, xabóns e cremas, ou, por suposto, o té.

O equipo da Estación Fitopatolóxica Areeiro (EFA) da Deputación de Pontevedra levou a cabo estudos sobre o comportamento das especies de camelia xa establecidas en Galicia. Desde finais do século xx ten unha plantación experimental de *Camellia sinensis* para analizar o comportamento e a adaptación desta especie, e seleccionar os cultivares mellor adaptados ás nosas condicións. Ademais, nas instalacións do centro tamén se procesa e manufactura o té.





Grazas á investigación da EFA, é posible que Galicia converta o té nun cultivo que lle achegue novas liñas de desenvolvemento ao sector produtivo. Así, despois de máis de vinte anos analizando variedades e comprobando cal é a que mellor se adecúa a estes fins, a EFA lidera un proxecto único en todo o Estado no que asesora persoas emprendedoras e empresas que están a apostar polas plantacións dedicadas á produción de té 100 % galego.

O **TÉVREEIRO** é un produto da nosa provincia e garantía de calidade. Coa creación da marca, a Deputación de Pontevedra agrupa o conxunto de actuacións que deben realizarse para a produción, a comercialización e o consumo desta bebida con propiedades altamente saudables.

O cultivo e a comercialización local de té preséntanse como unha excelente oportunidade na provincia desde o punto de vista económico, xa que a súa rendibilidade non esixe grandes superficies de terreo e se adapta á característica configuración da propiedade; desde o punto de vista do medio ambiente, pola súa contribución á biodiversidade; e, desde o punto de vista demográfico, pola contribución á fixación de poboación no rural.

O té verde contén un 30 % de polifenóis (en peso seco) e moi pouca cafeína, polo que ten un elevado poder antioxidante e axuda a previr enfermidades cardiovasculares. Ademais, é rico en vitaminas A, B e C, e en minerais. É un té fresco, cun lixeiro sabor a herba, doce e suave, que se toma sen leite nin azucre. Debe consumirse no mesmo ano de produción, xa que o tempo de conservación prolongado reduce as súas propiedades organolépticas e físicas. Por iso é máis interesante produci-lo e distribuí-lo a nivel local e nacional.



TIPOS DE TÉ

A palabra “té” refírese a calquera planta do xénero *Camellia* utilizada polas características aromáticas das súas follas tenras, representadas principalmente pola especie *C. sinensis*.

O cultivo, a recolección e o procesamento do té son moi singulares e non se poden comparar con ningún dos clásicos, coma os dos cereais, das hortalizas ou das froitas. A partir del elabórase unha das bebidas máis consumidas en todo o mundo e representa unha importante actividade económica, non só nas rexións onde se cultiva, senón tamén nas que se comercializa, distribúe e consome.

Todos os tipos de té obtéñense da mesma planta e diferéncianse no proceso realizado a partir da colleita e do murchado das follas e dos gromos.

Propiedades do té verde





TÉ BRANCO. Orixinario das altas montañas da rexión de Fujian, na China, era exclusivo de emperadores, aos que se lles ofrecía como tributo, e estaba prohibido para o resto da xente; de feito, a súa elaboración foi un dos segredos mellor gardados durante séculos.

Prepárase a partir de xemas novas e recollidas á man antes de abrir, ao principio da primavera. O seu nome débese a que está formado por gromos novos sen follas, que permanecen aínda cubertos por unha peluxe da tonalidade branca prateada.

É un té que non está oxidado, moi fresco e suave, con moi pouca cafeína e numerosas catequinas con poder antioxidante, moi beneficiosas para a saúde.



TÉ VERDE. A súa historia remóntase a hai máis de 5.000 anos na China; nun principio era unha bebida ligada ao emperador e á nobreza, pero co tempo fíxose popular. A Occidente chegou grazas aos comerciantes europeos que viaxaron a Asia durante o século XVI, e rapidamente estendeuse o seu consumo.

É un té moi pouco procesado e sen oxidación, en cuxa elaboración se usan gromos tenros con poucas follas, que se secan e fragmentan rapidamente logo de ser recollidas. Ten moi pouca cantidade de cafeína e moitos polifenois con capacidade antioxidante. É un té que, en condicións normais, debe consumirse no ano de produción ou conservarse por métodos que eviten a perda das súas características organolépticas.

Composto	Contido en TÉ VERDEIRO (mg/g)
Catequinas totais	94-111 (9-11 %)
Cafeína	19-27 (2-3 %)
L-teanina	3-7 (0,3-0,7 %)

Contido en catequinas, cafeína e L-teanina en té verde elaborado a partir de plantas de *Camellia sinensis* cultivadas en Pontevedra





Té azul
(Oolong)

TÉ OOLONG (té azul). Orixinario da China, o seu nome significa 'dragón negro' e hai varias teorías sobre a súa orixe. O seu nome podería provir da rexión montañosa da que procede (Wuyi); da evolución do té tributo (pastel de té dragónfénix), ao que substituíu cando comezou a usarse o té en follas, e pola súa forma e cor pasou a chamarse "té de dragón negro"; ou dunha planta descuberta por un home chamado Wulong.

É un té semioxidado, elaborado a partir de gromos frescos que se deixan secar ao aire para extraer a humidade e murchar mediante sacudidas antes do enrolado. Durante este proceso prodúcese un arrobado do bordo da folla, e as reaccións bioquímicas e os procesos encimáticos danlles aos téis Oolong un aroma e unha cor únicos. Por último, as follas déixanse secar nun forno para frear o proceso encimático.

O seu contido en cafeína é superior ao dos téis verde e branco, e presenta características dos téis negro e verde, e tamén é rico en polifenóis.



Té negro

TÉ NEGRO. Hai varias teorías sobre a súa orixe. Segundo unha delas, o exército de Jianxi acampou cerca dunha fábrica de té en Fujian, o que retrasou a produción de té e provocou a oxidación das follas. Noutra teoría deféndese que, cando se aumentou a produción de té na China, se decataron de que coa fermentación as follas escurecían e o té era máis intenso, podía almacenarse durante máis tempo e non perdía as súas características no transporte. Así, comezaron a prensalo para as viaxes longas e incluso era usado como moeda. A súa popularidade estendeuse rapidamente en Occidente, principalmente grazas ao colonialismo e a que era máis fácil de conservar.



Na súa elaboración utilízanse gromos e follas que se deixan secar, enrólanse ben á man ou á máquina ata que as follas empezan a engurrar, e logo colócanse formando capas finas sobre bandexas nun ambiente fresco e húmido e durante un período variable de tempo. Nesta fase desenvólvense as características típicas de cor, aroma e sabor deste té.

Durante o procesado, os polifenois dan lugar a compostos de tipo aromático, polo que o resultado é un té con pouca cantidade de polifenois, maior contido en cafeína e moi aromático.



TÉ PU-ERH (té vermello). É un té negro fermentado, típico da provincia de Yunnan. A súa historia está estreitamente ligada ao comercio entre China e outras nacións, especialmente Tíbet, xa que se comprimiu para un transporte máis eficiente, co que adquiriu o sabor e a cor característicos debido á fermentación natural. Durante moitos anos envelleceuse cunha fermentación lenta, co que podía tardar ata quince anos en adquirir a cor e o sabor que desexan as e os amantes do Pu-erh. A finais do século xx desenvolveuse un proceso de cocción (*shou*) para acelerar a fermentación, pero diminuíu a calidade do té.

O seu procesado inclúe o prensado, que pode realizarse de diferentes maneiras, coma ladrillos, grandes ou pequenas tortas (algunhas auténticas obras de arte), entre outras, que facilitan o transporte e o almacenamento, aínda que tamén se presenta en follas soltas, xeralmente no interior de cítricos.

É un té moi intenso e aromático, con altos niveis de cafeína.





MESTURAS DE TÉ (*blends*). Son os tés máis consumidos en Occidente, onde raramente se beben os puros. Son mesturas de varios tés, case sempre negros, e entre as máis coñecidas pódense citar o té de almorzo (*English breakfast*), moi aromático e de sabor intenso, ou o Keemun, o máis popular dos tés negros producidos na China.

O té negro de Assam, do nordés da India, coñecido polo seu forte carácter, constitúe a base do té de almorzo irlandés. Darjeeling é unha rexión da India, na cadea inferior do Himalaia oriental, que lle dá nome ao té indio máis prezado, aínda que este termo tamén se usa para describir unha mestura de tés negros máis baratos preparados ao estilo Darjeeling. Earl Grey é un té negro da India aromatizado con bergamota, e unha das variedades máis difundidas en Occidente.



COMO ELABORAR TÉ VERDE



COLLEITA

Recóllense os gromos tenros das plantas, formados pola xema apical e por entre unha e tres follas. O estado do gromo recollido e a cantidade de follas inflúen na calidade do té. Para obter un de mellor calidade, pódense eliminar os talos.

MURCHADO

Déixanse secar os gromos, ao sol ou nunha murchadora. O tempo depende do estado do gromo recollido.

FIXADO

Proceso que detén a degradación encimática e fixa a cor verde das follas. Conséguese cun golpe de calor, xa sexa nunha tarteira (tipo *wok*), nunha estufa ou en máquinas específicas para iso, e sometendo os gromos a unha temperatura elevada durante un curto período de tempo (entre 140 e 200 °C, durante un ou dous minutos). O tempo depende do grao de humidade dos gromos colleitados.

ENROLADO

Os gromos e as follas enrólanse, á man ou á máquina, e déixanse secar. Este paso repítese ata que queden ben enrolados. É un proceso que inflúe no aroma final do té.


SECADO

Sécanse nunha estufa ou nun forno a 90 °C durante 30 minutos para que se deshidraten e non teñan máis dun 4 ou dun 7 % de humidade, o que aumenta a vida útil do té e conserva a súa calidade.

ENVASADO

Nun recipiente ben pechado, e nun lugar fresco e seco, afastado da luz. Débese consumir preferiblemente ao longo do ano.






Se tes frío, o té quentarate.
Se tes calor, refrescarate.
Se estás deprimido, animarate.
Se estás excitado, acougarate.
W. Gladstone

Bébese té para esquecer
o ruído do mundo.
T'ien Yiheng


Nunca atopo unha cunca de té
o bastante grande ou un libro o
bastante longo para saciarme.
C. S. Lewis



Unha simple cunca de té está
lonxe de ser un asunto simple.
Mary Lou Heiss

Non existe problema tan grave ou tan grande que non
se reduza cunha boa cunca de té.
Bernard-Paul Heroux

Beber unha cunca de té ao día fará morrer de fame o farmacéutico.
Proverbio chinés



O té aviva a nosa imaxinación. Reprime os vapores que invaden a cabeza e
mantén sereno o palacio da alma.

Edmund Waller

Colleita
Follas e gromos de
Camellia sinensis

**Métodos de
procesado**

Tipos de té

Tés artesáns

**Calquera
tipo de té**

Aromatización
Cortizas, follas
e flores, froitos
deshidratados

**Aromas e
sabores locais**

**Tés artesáns
personalizados**



COMO PREPARAR UN BOTÉ

IMPORTANTE

- Asegurarse de empregar unha proporción correcta de follas e auga
- Usar auga á temperatura adecuada
- Controlar o tempo de infusión

PASOS






1. Quentar a teteira con auga quente e baleirala
2. Introducir os gromos de té na teteira (de 2 a 4 gramos de té por cunca)
3. Verter a auga á temperatura axeitada segundo o tipo de té
4. Tapar a teteira e deixala que repouse o tempo recomendado segundo o tipo de té


No caso do té vermello e do negro, a primeira auga pode desbotarse.

As follas que quedan na teteira poden volver infusionarse botando máis auga quente.



PODEN AROMATIZARSE CON HERBAS OU FROITAS, ENTRE OUTROS,
DESHIDRATADAS OU FRESCAS

	CURIOSIDADES	PROPIEDADES	TEMPERATURA DA AUGA	TEMPOS DE FUSIÓN	INFORMACIÓN ADICIONAL
 Té branco	Só xemas, sen oxidación nin fermentación; doce, suave e moi delicado	Antioxidante Vitaminas C e E Moi pouca cafeína	70-80 °C	2-3 min	Preferentemente do mesmo ano
 Té verde	Oxidación moi lixeira; doce e sabor floral, vexetal ou mariño	Antioxidante Dixestivo Pouca cafeína	70-80 °C	2-3 min	Preferentemente do mesmo ano
 Té azul (Oolong)	Oxidación parcial e enrolamento característico	Dixestivo Estimulante Nivel medio de cafeína	80 °C	2-3 min	
 Té vermello (Pu-erh)	Fermentado; té anello, prensado e con denominación de orixe	Estimulante Moita cafeína	80-95 °C	3-5 min	
 Té negro	Oxidación completa; amargo e complexo	Reconfortante Estimulante Moita cafeína	80-95 °C	3-5 min	Pode engadirselle azucre e leite
 Blends Tés negros	Mesturas de tés de distintas orixes, procesados etc.	Reconfortante Estimulante Moita cafeína	80-95 °C	3-5 min	

The background of the page is a light green color, decorated with several stylized tea leaves and branches in a darker green hue. The leaves are detailed with fine lines representing veins. They are scattered across the page, with some at the top, some on the sides, and some at the bottom, creating a natural, organic feel.

O cultivo de té en España non fai referencia a ningún modelo de negocio existente. Ao expoñer tal idea, considérase romántica no mellor dos casos e unha bobada no peor!

Con todo, temos o convencemento de que cultivar e fabricar té en Pontevedra pode xerar unha actividade económica sostible e rendible nos próximos anos e traer beneficios sociais en termos de emprego, medio ambiente e saúde pública.

